Thinking of you
Electrolux

EEB3210POX
EOB2200BOX
EOB2200DOX

SQ FURRË	UDHËZIMET PËR PËRDORIM	2
EN OVEN	USER MANUAL	19

PËRMBAJTJA

1. TË DHËNA PËR SIGURINË 3
2. UDHËZIME PËR SIGURINË 4
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT 6
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË 6
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM 7
6. FUNKSIONET E ORËS 7
7. FUNKSIONET SHTESË 8
8. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME 8
9. KUJDESI DHE PASTRIMI 13
10. SI TË VEPROJMË NËSE... 16
11. TË DHËNA TEKNIKE 17
12. INSTALIMI 17

ME JU NË MENDJE

Faleminderit që bletë një produkt Electrolux. Ju keni zgjedhur një produkt i cili sjell me vete dekada të tëra me përvojë dhe risi nga profesionistë. Gjenial dhe elegant, ky produkt është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Pra, sa herë që ta përdorni mund të ndjeheni të sigurt se çdo herë do të merrni prej tij rezultate të shkëlqyera.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit në adresën:

Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve si dhe për shërbimin:
www.electrolux.com

Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:
www.electrolux.com/productregistration

Blini aksesorë, pjesë konsumi, pjesë këmbimi origjinale për pajisjen tuaj:
www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale të këmbimit.
Kur kontaktoni me Shërbimin, sigurohuni që të dispononi të dhënat e mëposhtme.
Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve. Modeli, PNC, Numri i serisë.

Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin.

Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. TË DHËNA PËR SIGURINË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës nëse shkaktohen lëndime dhe dëme nga instalimi dhe përdorimi i pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet bashkë me pajisjen, për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

⚠ **PARALAJMËRIM**
Rrezik mbytjeje, lëndimi ose gjymtimi të përhershëm.

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse ata mbikëqyren nga një i rritur ose nga një person që është përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e ambalazhimit larg fëmijëve.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e prekshme janë të nxehta.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ju rekomandojmë që ta aktivizoni.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të zëvendësojë kabllon.
- Kur përdoret, pajisja nxehet nga brenda. Mos i prekni elementet e nxehjes që gjenden në pajisje. Përdorni gjithmonë doreza furre për t'i hequr ose për t'i futur aksesorët apo enët për furrë.
- Mos përdorni pastrues me avull për ta pastruar pajisjen.

- Përpara shërbimeve të mirëmbajtjes, shkëputni furnizimin me energji elektrike.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar xhamin e derës, sepse këto mund të gërvishtin sipërfaqen, gjë e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit.
- Nëse kablloja ushqyese është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, agjenti i shërbimit ose persona të kualifikuar për të shmangur rreziqet.
- Në mënyrë që të shmangni mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të zëvendësoni llambën.

2. ⚠ UDHËZIME PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

⚠ **PARALAJMËRIM**
Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisjen të dëmtuar.
- Zbatoni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e instaluar nën dhe pranë strukturave të sigurta.
- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njësive me të njëjtën lartësi.

Lidhja elektrike

⚠ **PARALAJMËRIM**
Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që të dhënat elektrike në pllakën e specifikimeve të përkojnë me karakteristikat e rrjetit elektrik. Nëse nuk përkojnë, kontaktoni me një elektricist.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e shërbimit ose një elektricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mos i lini kabllot që të prekin derën e pajisjes, veçanërisht kur dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon duke e kapur nga spina.

- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në tokëzim dhe kontaktorë.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

2.2 Përdorimi

PARALAJMËRIM
Rrezik lëndimi, djegiesh ose goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Përdoreni pajisjen në mjedis shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit nuk janë të bllokuara.
- Mos e lini pajisjen të pambikëqyrur gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që ajo është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të ruajtur sende.
- Mbajeni gjithmonë të mbyllur derën e pajisjes kur pajisja është në punë.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijoj një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjer në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.

PARALAJMËRIM
Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtime ose çngjyrime të smaltit:

  – mos vendosni enë furre ose objekte të tjera direkt në fundin e pajisjes.

  – mos fusni letër alumini direkt në pjesën e poshtme të pajisjes.

  – mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.

  – mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.

  – bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i smaltit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes. Ai nuk konsiderohet defekt në kuptimin e ligjit për garancinë.
- Përdorni një tigan të thellë për kek të njomë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.

2.3 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM
Rrezik lëndimi, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet e xhamit të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Lidhuni me Servisin.
- Tregoni kujdes kur ta hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Yndyra ose ushqimi i mbetur brenda pajisjes mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka) me asnjë lloj detergjenti.

2.4 Drita e brendshme

- Lloji i llambës ose llambës halogjene të përdorur për këtë pajisje, është vetëm për pajisje elektroshtëpiake. Mos e përdorni atë për ndriçim banese.

PARALAJMËRIM
Rrezik nga goditja elektrike.

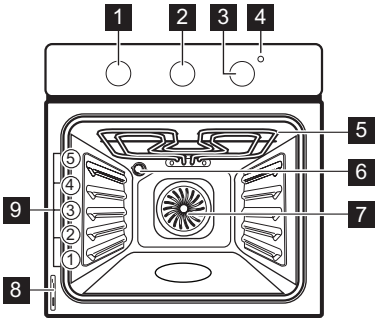
- Përpara ndërrimit të llambës, shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime.

2.5 Eliminimi i pajisjes

PARALAJMËRIM
Rrezik lëndimi ose mbytjeje.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit elektrik.
- Prisni kabllon e lidhjes me rrjetin dhe hidheni.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar bllokimin brenda pajisjes të fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT



1 Çelësi i funksioneve të furrës
2 Çelësi i kohëmatësit
3 Çelësi i temperaturës
4 Treguesi i temperaturës
5 Skarë
6 Llamba e furrës
7 Ventilatori
8 Pllaketa regjistruese
9 Pozicionet e raftit

3.1 Aksesorët e furrës

- **Rafti me rrjetë**
  Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.
- **Tavë për pjekje**
  Për ëmbëlsira dhe biskota.
- **Tava e skarës/pjekjes**
  Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

4.1 Pastrimi paraprak

- Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen (nëse ka).
- Pastroni pajisjen përpara përdorimit të parë.

Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".

4.2 Parangrohja

Ngrohni paraprakisht pajisjen bosh për të djegur yndyrën e mbetur.

1. Vendosni funksionin dhe temperaturën maksimale.
2. Lëreni pajisjen të punojë për 45 minuta.
3. Vendosni funksionin dhe temperaturën maksimale.
4. Lëreni pajisjen të punojë për 15 minuta.

Aksesorët mund të nxehen më shumë sesa zakonisht. Pajisja mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym. Kjo është normale.

Sigurohuni që të ketë ajrosje të mjaftueshme.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

5.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi i pajisjes

1. Çojeni çelësin e funksioneve të furrës në funksionin e dëshiruar.
2. Çojeni çelësin e temperaturës në temperaturën e dëshiruar.

   Treguesi i temperaturës ndizet kur temperatura e pajisjes rritet.
3. Për ta çaktivizuar pajisjen, kthejeni çelësin e kontrollit të funksioneve të furrës dhe çelësin e kontrollit të temperaturës në pozicionin e fikjes.

5.2 Funksionet e furrës

Funksioni i furrës		Përdorimi
0	Pozicioni fikur	Pajisja është e fikur.
	Gatim tradicional	Për të pjekur dhe skuqur në një nivel të furrës. Elementët e nxehjes poshtë dhe lart vihen në punë njëkohësisht.
	Gatim me ajrim	Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzierjen e erërave.
	Pjekja në skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të vogla në qendër të raftit. Për të thekur.
	Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha. Për të thekur. Funksionon elementi i plotë i skarës.
	Cilësimi për pica	Për të bërë pica, quiche ose kek. Skara dhe elementi i poshtëm japin nxehtësi të drejtpërdrejtë dhe ventilatori qarkullon ajër të nxehtë për të gatuar shtresat e picave ose mbushjet e kekëve.
	Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante ose të thekur. Funksionon vetëm elementi i poshtëm i ngrohjes.

6. FUNKSIONET E ORËS

6.1 Treguesi i minutave + Përfundimi i gatimit

Përdoreni për të cilësuar një kohë fikjeje automatike për një funksion furre.

1. Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.
2. Rrotullojeni dorezën e kohëmatësit deri në fund, pastaj rrotullojeni deri te periudha e nevojshme e kohës.

3. Kur të ketë përfunduar periudha e kohës, do të dëgjohet një sinjal akustik. Pajisja çaktivizohet.

Cilësimi normal : Rrotullojeni dorezën e kohëmatësit te . Në këtë pozicion ju e vini në punë pajisjen në mënyrë manuale. Është i fikur Treguesi i minutave + Përfundimi i gatimit.

7. FUNKSIONET SHTESË

7.1 Ventilatori ftohës

Kur pajisja është në punë, ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse çaktivizoni pajisjen, ventilatori i ftohjes mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet temperatura në pajisje.

7.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i pajisjes ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

8. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME

- Pajisja ka pesë nivele raftesh. Numërojini nivelet e pajisjes duke filluar nga poshtë.
- Pajisja ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem bëhet i mundur gatimi në një ambient me avull dhe i mban gatesat të buta brenda dhe të pjekura mirë nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.
- Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Kjo është normale. Qëndroni gjithmonë pak larg pajisjes kur hapni derën e pajisjes ndërsa është në punë. Për të ulur kondensimin, përdoreni pajisjen bosh për 10 minuta para gatimit.
- Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.
- Mos vendosni objekte drejtpërdrejt mbi bazën e pajisjes dhe mos i mbuloni pjesët e pajisjes me letër alumini gjatë gatimit. Kjo mund të ndryshojë rezultatet e pjekjes dhe mund të shkaktojë dëmtimin e smaltit të furrës.

8.1 Pjekja e kekëve

- Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.
- Nëse përdorni dy tava pjekjeje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

8.2 Gatimi i mishit dhe peshkut

- Përdorni një tavë të thellë për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.
- Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shponi, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.
- Për të parandaluar tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë sa herë që të thahet.

8.3 Kohët e gatimit

Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshtësia dhe vëllimi i ushqimit.

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatuani. Gjeni përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit, etj.) për gatesat tuaja, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

8.4 Tabela e pjekjes dhe e skuqjes

KEKË

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ajrim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Recetat me qull të rrahur	2	170	3	160	45 - 60	Në një formë keku
Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë	2	170	3	160	20 - 30	Në një formë keku
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	1	170	1	160	70 - 80	Në një formë keku prej 26 cm në një raft me rrjetë
Kek me mollë (Ëmbëlsirë me mollë)	2	170	2 (majtas dhe djathtas)	160	80 - 100	Në dy forma keku prej 20 cm në një raft me rrjetë **1)**
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Në një tavë pjekjeje
Ëmbëlsirë me reçel	2	170	2 (majtas dhe djathtas)	165	30 - 40	Në një formë keku 26 cm
Pandispanjë	2	170	2	160	50 - 60	Në një formë keku 26 cm
Kek krishtlindjesh /Kek i pasur me fruta	2	160	2	150	90 - 120	Në një formë keku 20 cm **1)**
Kek me kumbulla	1	175	2	160	50 - 60	Në një tavë buke **1)**
Kekë të vegjël - në një nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Në një tavë pjekjeje
Kekë të vegjël - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	140 - 150	25 - 35	Në një tavë pjekjeje

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ajrim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Biskota / rripa brumi të shkrifët - në një nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Në një tavë pjekjeje
Biskota / rripa brumi të shkrifët - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	140 - 150	35 - 40	Në një tavë pjekjeje
Mafishe	3	120	3	120	80 - 100	Në një tavë pjekjeje
Simite	3	190	3	180	15 - 20	Në një tavë pjekjeje[1)]
Ekler	3	190	3	170	25 - 35	Në një tavë pjekjeje
Torta të sheshta	2	180	2	170	45 - 70	Në një formë keku 20 cm
Kek i pasur me fruta	1	160	2	150	110 - 120	Në një formë keku 24 cm
Kek "Viktoria"	1	170	1	160	50 - 60	Në një formë keku 20 cm[1)]

1) Ngroheni paraprakisht furrën për 10 minuta.

BUKË DHE PICA

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ajrim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Bukë e bardhë	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 copë, 500 g për copë[1)]
Bukë thekre	1	190	1	180	30 - 45	Në një tavë buke
Pica	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Në një tavë pjekjeje ose tavë të thellë[1)]
Gurabije	3	200	3	190	10 - 20	Në një tavë pjekjeje[1)]

1) Ngroheni paraprakisht për 10 minuta.

KREM I PJEKUR

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ajrim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Bazë brumi	2	200	2	180	40 - 50	Në një formë
Pite me perime	2	200	2	175	45 - 60	Në një formë
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Në një formë[1)]
Lazanja	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Në një formë[1)]
Kaneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Në një formë[1)]

[1)] Ngroheni paraprakisht për 10 minuta.

MISH

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ajrim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Mish lope	2	200	2	190	50 - 70	Në një raft me rrjetë
Mish derri	2	180	2	180	90 - 120	Në një raft me rrjetë
Viç	2	190	2	175	90 - 120	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur pak	2	210	2	200	50 - 60	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht	2	210	2	200	60 - 70	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur mirë	2	210	2	200	70 - 75	Në një raft me rrjetë
Shpatull derri	2	180	2	170	120 - 150	Me lëkurë
Kërci derri	2	180	2	160	100 - 120	Dy pjesë
Mish qengji	2	190	2	175	110 - 130	Kofshë
Pulë	2	220	2	200	70 - 85	I paprerë
Gjel deti	2	180	2	160	210 - 240	I paprerë

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ajrim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Rosë	2	175	2	220	120 - 150	I paprerë
Patë	2	175	1	160	150 - 200	I paprerë
Lepur	2	190	2	175	60 - 80	I prerë në copa
Lepur i egër	2	190	2	175	150 - 200	I prerë në copa
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	I paprerë

PESHK

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ajrim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Troftë / Krap deti	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 peshq
Peshk ton/ Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileto

8.5 Pjekja në skarë

Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta, para gatimit.

	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit [në minuta]	
LLOJI I GATIMIT	Copë	[g]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Njëra anë	Ana tjetër
Biftek fileto	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biftek	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Salsiçe	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotëleta derri	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Pulë (e ndarë në 2 pjesë)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Qebapë	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Gjoks pule	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filetë peshku	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Sanduiçë të thekur	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Bukë e thekur	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

9. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

- Pastroni pjesën e përparme të pajisjes me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një agjent pastrues.
- Për të pastruar sipërfaqet metalike përdorni agjent të zakonshëm pastrimi.
- Pastrojeni furrën nga brenda pas çdo përdorimi. Më pas mund të pastroni ndotjet më lehtë e të mos i lejoni të digjen.
- Ndotjet e forta pastrojini me një pastrues të posaçëm për furrat.
- Pastrojini të gjithë aksesorët e furrës pas çdo përdorimi dhe lërini të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe agjent pastrues.
- Nëse keni aksesorë që nuk ngjisin, mos i pastroni duke përdorur lëndë agresive, sende me cepa të mprehta ose në enëlarëse. Mund të dëmtohet shtresa që nuk ngjit.

Pajisjet prej inoksi ose alumini:
Pastrojeni derën e furrës vetëm me sfungjer të lagur. Thajeni me leckë të butë.
Mos përdorni tel krues, acide ose materiale gërryese, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e furrës.
Pastroni panelin e kontrollit të furrës duke marrë të njëjtat masa paraprake.

9.1 Pastrimi i guarnicionit të derës

- Guarnicionin e derës kontrollojeni rregullisht. Guarnicioni i derës ndodhet rreth kornizën së hapësirës së furrës. Mos e përdorni pajisjen nëse guarnicioni i derës është i dëmtuar. Lidhuni me Qendrën e Shërbimit.
- Për të pastruar guarnicionin e derës shikoni informacionin e përgjithshëm mbi pastrimin.

9.2 Llamba e furrës

PARALAJMËRIM
Bëni kujdes kur ndërroni llambën e furrës. Ka rrezik goditjeje elektrike.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

- Çaktivizoni furrën.
- Hiqni siguresat në kutinë e siguresave ose çaktivizoni çelësin stakues.

Për të mos lejuar dëmtimin e llambës së furrës dhe kapakut prej xhami, vendosni një leckë në fund të furrës.
Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

1. Rrotullojeni kapakun prej xhami në drejtim të kundërt të akrepave të orës për ta çmontuar.
2. Pastroni mbulesën prej xhami.
3. Zëvendësojeni llambën e furrës me një llambë furre që i reziston temperaturës 300°C.
   Përdorni të njëjtin lloj llambe furre.
4. Montoni mbulesën prej xhami.

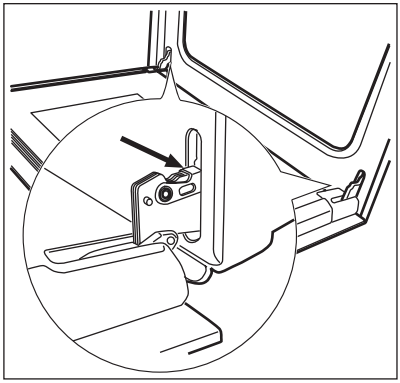
9.3 Pastrimi i derës së furrës

Dera e furrës është e përbërë nga dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar.

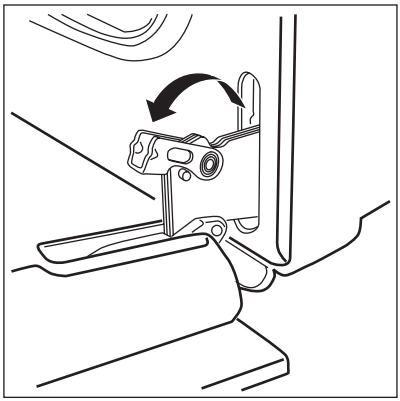
KUJDES
Mos e përdorni pajisjen pa panelin e xhamit.

Dera e furrës mund të mbyllet nëse përpiqeni të hiqni panelet e brendshme prej xhami, përpara se të hiqni derën e furrës.

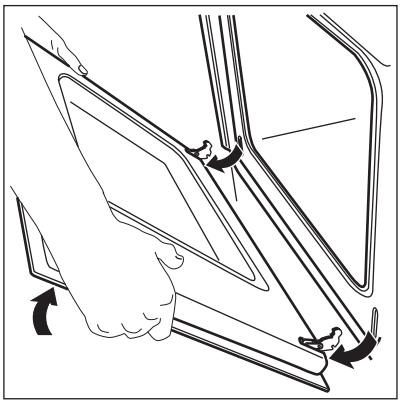
Çmontimi i derës së furrës dhe panelit prej xhami



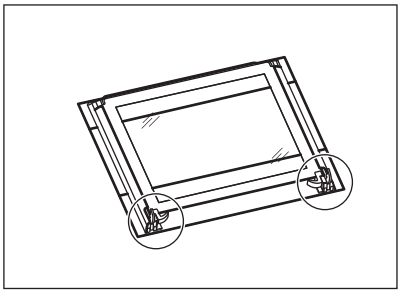
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani dy menteshat e derës.



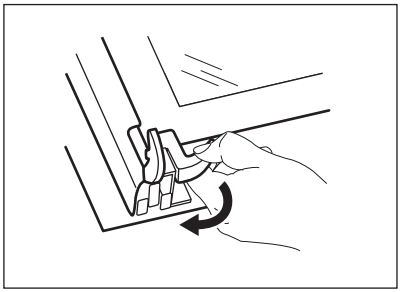
2. Ngrini dhe rrotulloni levat mbi dy menteshat.



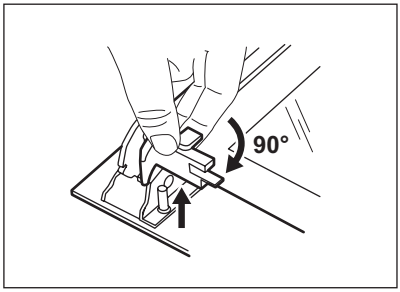
3. Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (përgjysmë). Pastaj tërhiqeni atë përpara dhe hiqeni derën nga foleja.



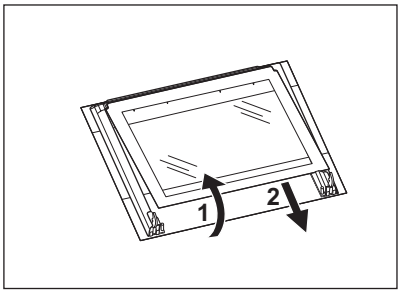
4. Vendoseni derën mbi një cohë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.



5. Lironi sistemin bllokues për të hequr panelet e brendshme prej xhami.



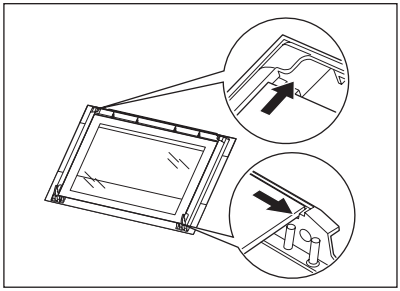
6. Rrotullojini dy mbërthyeset 90° dhe nxirrini ato nga foletë e tyre.



7. Ngrini me kujdes (hapi 1) dhe hiqni (hapi 2) panelin prej xhami.

8. Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshijini panelin prej xhami me kujdes.

Montimi i derës dhe panelit të xhamit



Kur të ketë përfunduar procedura e pastrimit, montoni panelin prej xhami dhe derën e furrës. Kryejini hapat e mësipërm sipas rendit të kundërt.
Zona e afishimit duhet të vendoset përballë pjesës së brendshme të derës.
Sigurohuni që pas instalimit sipërfaqja e kornizës së panelit prej xhami në ana e printuar të mos jetë e ashpër kur e prekni.
Sigurohuni që të instaloni saktë në mbajtëse panelin e brendshëm prej xhami. Referojuni figurës.

10. SI TË VEPROJMË NËSE…

PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pajisja nuk punon.	Pajisja nuk është aktivizuar.	Aktivizoni pajisjen. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Pajisja nuk punon.	Nuk është vendosur programuesi Kujtuesi i minutave + Përfundimi i gatimit.	Vendosni programuesin Kujtuesi i minutave + Përfundimi i gatimit. Referojuni kapitullit "Funksionet e orës".
Pajisja nuk punon.	Ka rënë siguresa në kutinë e siguresave të shtëpisë.	Kontrolloni siguresat. Nëse siguresa bie më shumë se një herë, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
Llamba e furrës nuk punon.	Llamba e furrës është me defekt.	Zëvendësoni llambën e furrës.
Mbi ushqim dhe në brendësi të furrës grumbullohet avull dhe bulëza të kondensuara.	I keni lënë ushqimet në furrë për shumë kohë.	Mos i mbani gatimet në furrë për më shumë se 15-20 minuta pas përfundimit të gatimit.

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, lidhuni me shitësin tuaj ose qendrën e shërbimit.
Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në etiketën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së pajisjes.

Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.) .....

Numri i produktit (PNC)	.....
Numri serial (S.N.)	.....

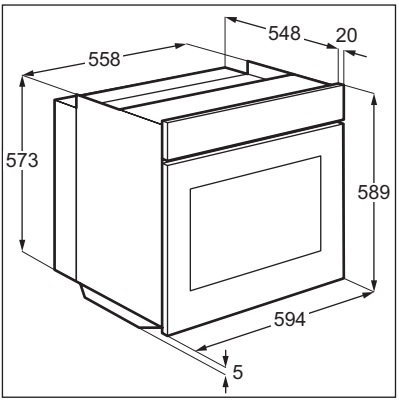
11. TË DHËNA TEKNIKE

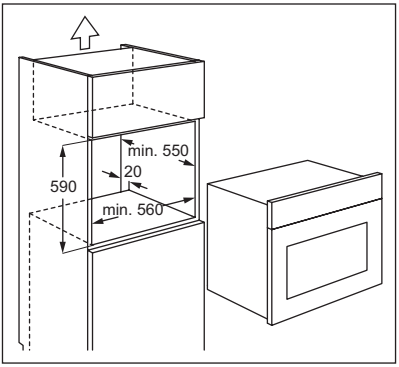
Tensioni	230 V
Frekuenca	50 Hz

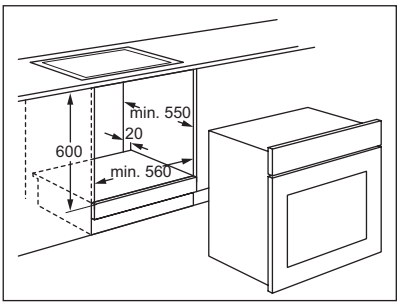
12. INSTALIMI

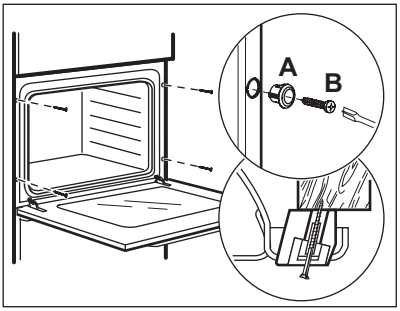
PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

12.1 Montimi









12.2 Instalimi elektrik

PARALAJMËRIM
Instalimin elektrik duhet ta kryejë vetëm një person i kualifikuar.

Prodhuesi nuk mban përgjegjësi nëse nuk i ndiqni masat e sigurisë të përshkruara në kapitullin "Të dhëna për sigurinë".

Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kabllo elektrike.

12.3 Kablloja

Llojet e kabllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Për pjesën e kabllon shikoni fuqinë totale (te etiketa e specifikimeve) dhe te tabela:

Fuqia totale	Pjesa e kabllos
maksimumi 1380 W	3 x 0,75 mm^2
maksimumi 2300 W	3 x 1 mm^2
maksimumi 3680 W	3 x 1,5 mm^2

Teli i tokëzimit (jeshil/të verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se telat e fazës dhe të nulit (blu dhe kafe).

13. PROBLEME QË LIDHEN ME MJEDISIN

Ricikloni materialet me simbolin ♺.

Vendoseni ambalazhin te kontenierët e riciklimit nëse ka.
Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin e mbeturinës shtëpiake.

Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 20
2. SAFETY INSTRUCTIONS 21
3. PRODUCT DESCRIPTION 23
4. BEFORE FIRST USE 23
5. DAILY USE 24
6. CLOCK FUNCTIONS 24
7. ADDITIONAL FUNCTIONS 25
8. HELPFUL HINTS AND TIPS 25
9. CARE AND CLEANING 29
10. WHAT TO DO IF... 32
11. TECHNICAL DATA 33
12. INSTALLATION 33

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

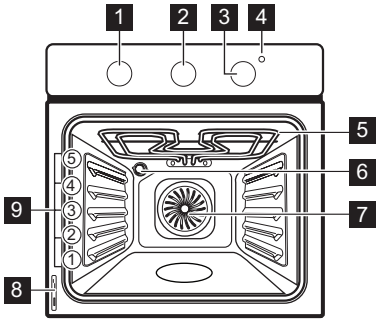
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Knob for the oven functions
2 Knob for the timer
3 Knob for the temperature
4 Temperature indicator
5 Grill
6 Oven lamp
7 Fan
8 Rating plate
9 Shelf positions

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the oven functions control knob to an oven function.
2. Turn the temperature control knob to a temperature.

The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.

3. To deactivate the appliance, turn the oven functions control knob and the temperature control knob to the Off position.

5.2 Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
	Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Minute Minder + End of Cooking

Use it to set an automatic switch-off time for an oven function.

1. Set an oven function and the temperature.
2. Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period.
3. After the time period is completed, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates.

Normal setting : Turn the knob for the timer to . In this position you operate the appliance manually. The Minute Minder + End of Cooking is off.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

7.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

8. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

8.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

8.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

8.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

8.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	1	160	70 - 80	In a 26 cm cake mould on a wire shelf
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf **1)**
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould **1)**
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin **1)**
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Meringues	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Buns	3	190	3	180	15 - 20	In a baking tray **1)**

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Eclairs	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	1	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould[1)]

1) Preheat the oven for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	Two pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

8.5 Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	**Pieces**	**[g]**	**Shelf position**	**Temp [°C]**	**1st side**	**2nd side**
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

9. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

9.1 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

9.2 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

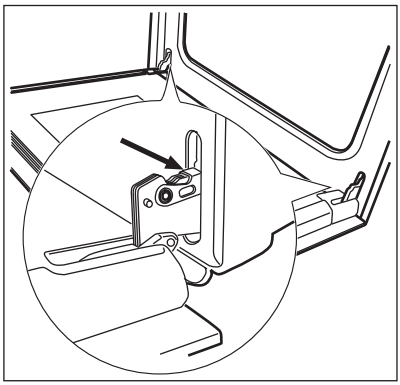
9.3 Cleaning the oven door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

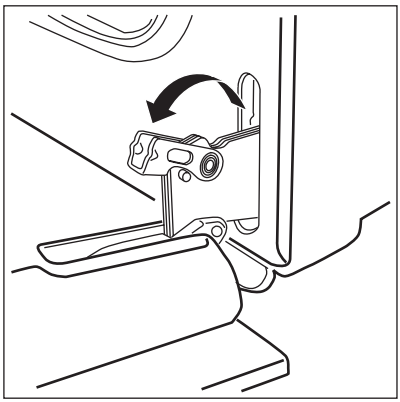
CAUTION!
Do not use the appliance without the glass panel.

The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

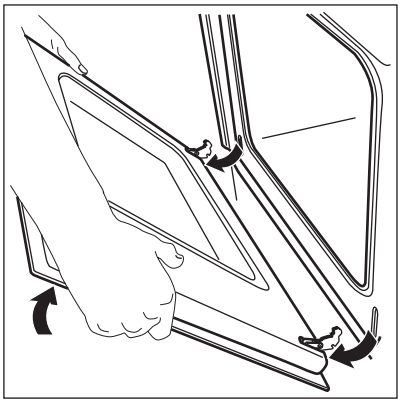
Removing the oven door and the glass panel



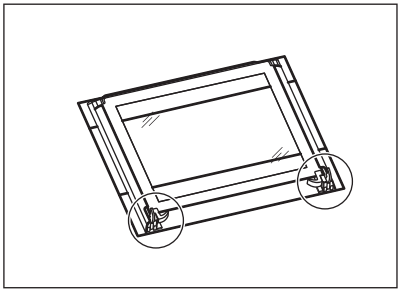
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



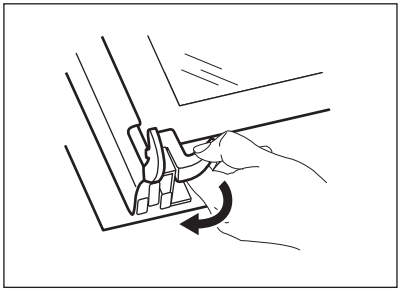
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



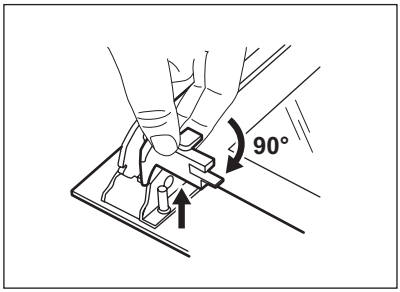
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



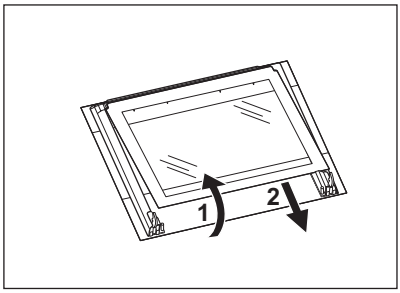
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5. Release the locking system to remove the internal glass panel.

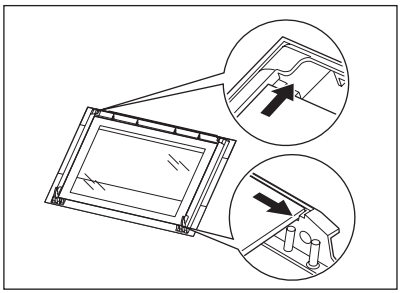


6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.
8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

Installing the door and the glass panel



When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.

10. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is not activated.	Activate the appliance. Refer to the chapter "Daily Use".
The appliance does not operate.	The Minute Minder + End of Cooking programmer is not set.	Set the Minute Minder + End of Cooking programmer. Refer to the chapter "Clock functions".
The appliance does not operate.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.	The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

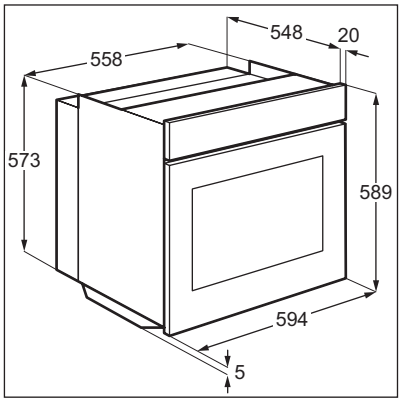
11. TECHNICAL DATA

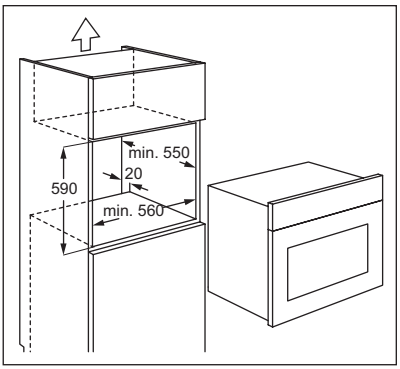
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

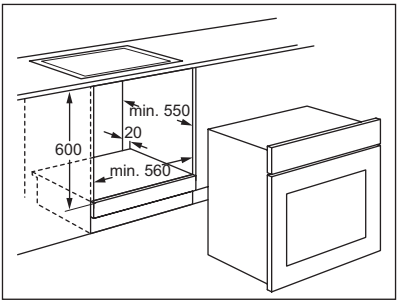
12. INSTALLATION

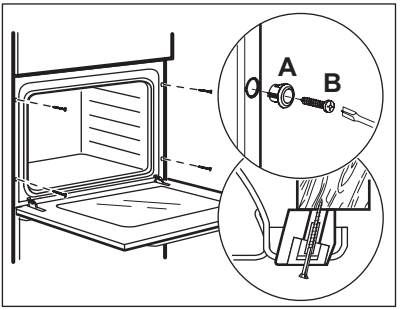
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

12.1 Building In









12.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

12.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm^2

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

www.electrolux.com/shop

397232101-E-192013

CE